

<ul style="list-style-type: none"> ・副菜の春雨サラダの味付けが、とてもしっかりしていると思いました。また、野菜のシャキシャキとした歯ごたえがとても良く、一度加熱したとは思いませんでした。きゅうりの厚み等、とても工夫されているのだなと感じました。残量がなく、全員で食べきれぬ量もとても計算されていると思いました。 ・春雨サラダの彩りもきれいでいろいろと工夫されているのが伝わってきました。子どもがよく給食をおかわりしてくる理由が分かりました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜は全て加熱処理をしています。特にサラダは真空冷却機という均一に食材を冷却する機器を使用することで、できるだけ色止めや歯ごたえが残るよう工夫しています。ですが、炒め物や煮物などの加熱する調理はどうしても鮮やかな色を残すことができず、くすんだ見た目になってしまいます。味付けについては、季節に合わせて(酸味など)変えていくよう調整していきたいと思います。
<p><牛乳に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳は低温殺菌したタイプのもので、甘みがありおいしかったです。 ・数年ぶりにビンの牛乳を飲むのは少し抵抗がありましたが、癖がなくすんなり飲むことができました。さすが良い牛乳だったんですね。 	<ul style="list-style-type: none"> ・令和2年度よりビン牛乳として新生酪農の「パスチャライズ牛乳」を導入しました。72度15秒の殺菌法で作られています。今年度からビンの絵柄が変わり、かわいい牛のイラストが入りました。飲み口も薄くなり飲みやすくなったかと思います。
<p><全体に関して></p> <ul style="list-style-type: none"> ・量も充分すぎるほどあり、だし汁の味がしっかりついており、満足度の高い給食でした。 ・野菜が多く入っていてよかったです。参考になりました。 ・薄味ではあったが、素材の味を感じることができ、普段、いかに味の濃いものを子どもに食べさせていたのか、少し反省するところもあった。 ・今回のメニューは全体的に茶色っぽい見た目だったので、何か1つでもパツと目に入る鮮やかな色味があればいいなと思いました。味については好みが分かれるので、難しいかと思いますが、もう少しメリハリのある味になってほしいのではと思いました。 ・息子たちがキムチ丼と春雨サラダの日は最高に嬉しいと言っていたので、本日試食させていただき本当にとても美味しく嬉しかったです。暑い日にもパワーが出そうなメニューでとても良いと思いました。子どもから、ここ数年給食がすごく美味しくなったと喜んでおります。 ・給食に充てる時間(食べられる時間)が10~15分なので、その時間内に食べ終わることが求められるので、そう考えると給食の量は多いです。 	<ul style="list-style-type: none"> ・美味しいという声や嬉しいご意見をいただくと大変励みになります。これからも頑張ります。味付けや見た目など、いただいたご意見を職員間で共有し、より良い給食が提供できるよう取り組んでいきたいと思っています。 ・給食時間については学校で設定時間が違うようですが、授業時間を含め全体のスケジュールを考えると給食時間の確保が難しいのが現状のようです。
学校給食の疑問やご意見について・本日の感想	
<ul style="list-style-type: none"> ・ドレッシングなどを別添にしている場合、学校でかけることになると思いますが、量の調整は学級担任がされているのでしょうか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・学級担任にお任せしています。
<ul style="list-style-type: none"> ・給食で使用する小麦粉は国産ですか？ ・添加物を使用していますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉については調理に使うものは北海道産、パン及び麺類は学校給食会が指定するものでアメリカ・カナダ産です。 ・添加物は多少使用しているものもありますが、学校給食用のものとして、市販のものより少なめの量でできているため、健康被害や成長に悪い影響を与えるような心配はありません。

<ul style="list-style-type: none"> 給食だより等で牛乳について情報が載せられることがあるが、成長に欠かせない飲料としてメリットしか出していない。健康リスクなどデメリットのあることも伝えて欲しい。情報に偏りがあるのではないか。 	<p>牛乳に対するリスク情報は、情報元の確認やしっかりした根拠(エビデンス)があるのか、どれくらい飲めば健康に良くないのか調べて確認したいと思います。また、こうしたことを踏まえて情報の発信に取り組んでいきたいと思っています。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 子どもが小学校、中学校にいる場合、Aコース、Bコースに分かれていると、例えばカレーの日がバラバラで、家でいつカレーにしようか悩む時がある。近隣の小・中学校はAかBに統一できないでしょうか？ 	<ul style="list-style-type: none"> 各学校の食数や時間内の配送等を鑑み、現在のAコース、Bコースに分けております。できるだけ近隣の学校が同じになるようには思っておりますが、思うようにいかない箇所があります。ご了承ください。
<ul style="list-style-type: none"> 「ピリ辛〇〇」という献立が時々出ますが、辛くする意味が小学生にあるのかな？と思いました。いろいろな味を楽しむためなのでしょうか？ 	<ul style="list-style-type: none"> 味が単一にならないようピリ辛料理も取り入れていきます。少し辛味を付けることにより、白いご飯でも食が進むようです。ただし、小学校、中学校統一献立のため、辛さは小学校一年生に合わせています。
<ul style="list-style-type: none"> 地場食材を使って調理しようとしていただいている事を知って嬉しく思いました。 食費が高くなっている中、やりくりが大変なのに美味しく、彩りも考え、年間行事もからめて献立を作っているとの事で頭が下がります。 	<ul style="list-style-type: none"> 地場の野菜や果物は、予算の範囲内で、できるだけ積極的に取り入れていきたいと考えています。
<ul style="list-style-type: none"> 子どもが「給食のカレーがすごく美味しいんだ！」とよく言っています。懇談会の試食の中でカレーを食べてみたいなど思っています。辛い物が苦手、豚キムチ丼は少ししかよそりませんでした、美味しかったです。 	<ul style="list-style-type: none"> 懇談会の日程、会場を優先して決めているため、試食の内容はその日の会場の学校と同じ献立となります。色々な条件の中で献立が決まるので、ご希望に添えないこともあります。懇談会ではなく、別の日に試食会を申し込んでいただくこともできます。
<ul style="list-style-type: none"> いつも温かい美味しい給食を提供してくださってありがとうございます。家では食べてくれない食材も、給食では食べる事ができる場合もあるので助かります。 	
<ul style="list-style-type: none"> 子どもたちは献立表を見て「〇日は当たりだね」「〇日の〇は美味しいんだ」「今日の〇〇は美味しかった」と、給食についてもたくさん教えてくれます。これからも体に良いメニュー、美味しい食事の提供をお願いします。 	<ul style="list-style-type: none"> いろいろなご意見をいただきありがとうございます。美味しいと言ってもらえる献立が増えるよう取り組みます。
<ul style="list-style-type: none"> 新メニューの「アップルシナモントースト」、子ども供たちは美味しかったと喜んで帰ってきました。これからも新メニュー、楽しみにしております。 魚料理がとてもありがたいです。 	
<ul style="list-style-type: none"> 息子はあまり好き嫌いが無いのですが、梅と紫蘇がどうしても食べられず、本日の献立がゆかりご飯だったので、とてもショックを受けながら学校へ向かいました。ふりかけのゆかりならゆかりだけ残してご飯を食べられるのにと話しておりました。(嫌いな食べ物が無くなれば一番良いとは思いますが) 	

<ul style="list-style-type: none"> ・毎月献立表を見ると、様々なメニューがあり、私が子どもの頃に比べてバラエティーに富んでいるなど感じます。特に各国の料理など、聞きなれない料理は子どもにどうだった？と聞いたりします。 ・中学生の子どもは、午後の授業後部活をして18時過ぎに帰ってきます。給食の量がすくなく、お腹がすくと言っています。大変かと思いますが、給食の質と量の改善をお願いします。 	
<ul style="list-style-type: none"> ・普段子どもたちが食べている給食がどんなものか気になっていたのですが、今回試食が出来て良かったです。我が家は女子なのですが、いつも給食を残していると言っていたので、何でかと思ったのですが、思っていたより量があったので食べきれないからなんだと思いました。けれど、部活もして帰ってくるので、その時はお腹すいたと言っています。給食を残さずお腹いっぱい食べてくれたらと思います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・中学生になると、体格や活動量の差も大きくなり、食の細い子や良く食べる子など個人によって様々です。おかわりが可能かなども含め学校の状況も聞いてみたいと思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・食材・調理への配慮、細やかな気遣いが感じられ、感謝の気持ちでいっぱいです。食を通して、様々な学びがある事を再確認いたしました。役員のメンバーでも共有したいと思います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご意見ありがとうございます。給食センターでは偏りがちになる食事を、好き・嫌いなく食べていただけるよう、バランスの良い栄養を考えた献立を作成しています。今回のご意見を参考に、今後も安全安心で美味しいを第一に、子どもたちの健やかな成長のために給食を提供して参ります。
<ul style="list-style-type: none"> ・食器がせともの、お箸が木で、温かみを感じる給食だと思いました。懇談会に参加したことで、子どもたちの給食について、様々な配慮がされていることを知ることができ、勉強になりました。 	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食の献立作成について、月ごとの行事を考えながら献立を作成していること、季節の食材を取り入れていて、楽しい給食になっているのではないかと思います。 	
その他	
<ul style="list-style-type: none"> ・放射能検査は年1回とのことですが、もっと増やすことは難しいのでしょうか？ 	<p>現在、学期に1回(年3回)のペースで放射能検査を実施しております。検査結果は多摩市HPホームページでお知らせしております。検査項目は主に白飯と野菜です。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・子どもから、「今日の給食でおいしいおかずがあった。作って」と言われることがあります。レシピなど教えていただくことはできますか？ ・給食献立のレシピなど、ホームページにあげて頂きたいと思います。(子どもが「すごくおいしかった!」と教えてくれてもどんなものか分からないと家で再現できないことが良くあります。) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご意見ありがとうございます。現在、ホームページではアレルギー献立表を掲載しています。分量の記載はありませんが使用食材はわかるためご参考になればと思います。また、給食だよりに掲載するなどの方法を今後考えていきたいと思っています。美味しかったよと言ってくれたメニューをぜひ教えてください。
<ul style="list-style-type: none"> ・いつも美味しく、バランスのとれた給食をありがとうございます。食に関して特別な知識はありませんが、ふと疑問に思ったことや子どもも気になっている事など、どんどん聞いて私自身勉強していきたいと思っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・今年度の第1回目は給食センターのことや献立の工夫を知っていただくために、給食センター側からの情報発信を中心に進行させていただきました。2回目以降は、委員の皆様のご意見等をもっと聞かせていただけるような内容を考えております。特に、子どもたちの感想等聞かせていただくと今後の新メニューの導入や献立作成の参考になります。共に学びあえるような会になればと願っております。時間配分は検討させていただきます。
<ul style="list-style-type: none"> ・子ども達のために多くの方がいろいろな事を考えて作ってくれていることを知りました。いつもありがとうございます。栄養士の方の考え方が分かり良かったです。 ・栄養教諭のお話が面白かったです。 ・質疑応答の時間をもう少し作って欲しい。 	

<p>・オーガニック給食を実現して欲しい。 食材高騰の話もあったが、食材自給率を上げるためにも例えば米粉のパンや麺を使うなどの方法も考えて欲しい。</p>	<p>・オーガニック給食についてはテーマが大きいため、ご意見として受け止めさせていただきます。実施例など情報収集から始めたいと思います。</p>
<p>・給食の内容を問うというより、多摩市や行政、国の問題として、黙食の実施が給食の時間をつまらなくしている(美味しくないとさせている)要因であると思います。楽しくゆとりがあれば、美味しくなるし、美味しく思えると思います。いつもご尽力や美味しく温かい給食をありがとうございます。</p>	<p>・新型コロナの影響により生活スタイルが一変してしまいました。コロナが終息しない今、黙食の実施が解除されることは難しい状況で、給食を提供している私たちも愕然としています。</p>